

Studentska torta



Sastojci

Potrebno je:

- 9 jaja
- 250 g šećera u prahu
- 250 g mlevenih oraha
- 125 g suvog grožđa
- strugana kora od jednog limuna
- 9 kašika šećera u prahu
- 1 kesica vanilin šećera

Priprema

Dobro umutiti 9 žumanaca sa 250 g šećera u prahu. Dodati struganu koru od jednog limuna, 250 g mlevenih oraha i 125 g suvog grožđa. Namazati kalup, posuti ga brašnom, pa sipati testo i peći. Pecenu tortu izvaditi iz kalupa i ostaviti da se ohladi.

Sutradan tortu premazati snegom od 9 belanaca, 9 kašika šećera s mirisom vanile i posuti zrnima suvog grožđa.